

aix&terra

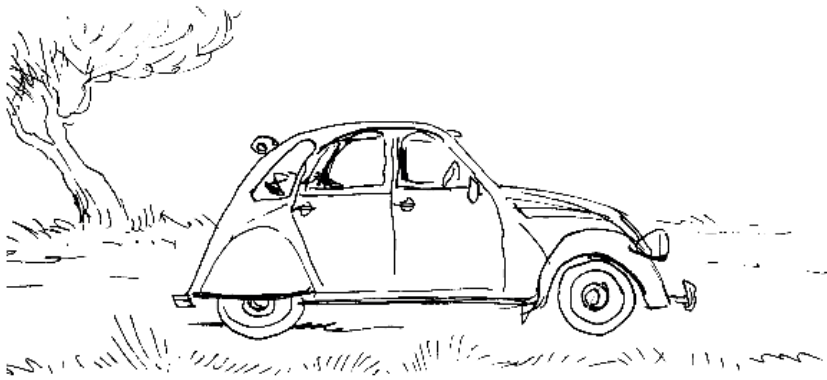
La Table - Épicerie

Le goût de la Provence



www.aixterra.com





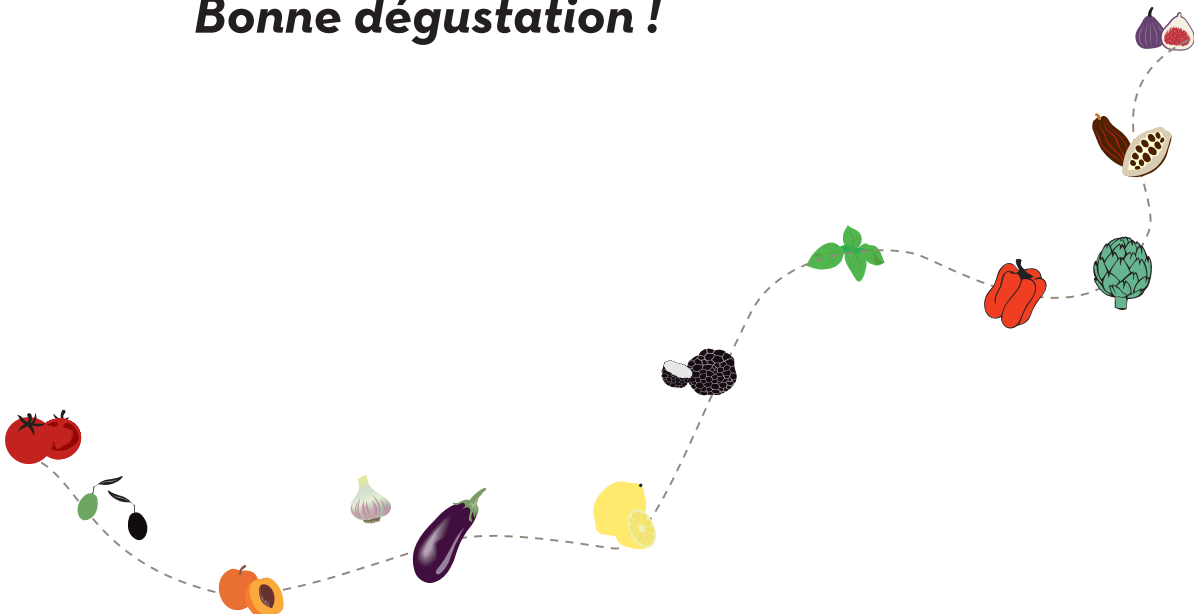
Notre **histoire...**

“ Depuis 2010, nous créons et fabriquons des recettes provençales d'exception au sein de notre Manufacture. Des ingrédients sans colorants ni conservateurs, souvent bio et principalement issus des circuits courts et régionaux auprès des coopératives et agriculteurs locaux.

Nous vous les proposons à la Table-Epicerie pour une expérience et un partage du goût de notre Provence. ”

Marina & Richard ALIBERT

Bonne dégustation !



Apéritifs & digestifs

Rhum, Gin, Tequila, Vodka 4 cl

Rhum Havana Club 3 ans	9,00€
Bacardi Carta Blanca	9,00€
Vodka Absolut	8,00€
Tequila Olmeca	8,00€
Tequila Sauza	8,00€
Gin Gibson	8,00€
Gin Monkey 47 Dry	12,00€
Gin Generous Coriandre & Combava Bio	8,00€

Whiskies & Bourbon 4 cl

Chivas Regal 12 Ans	11,00€
William Lawson	9,00€
Canadian Club	9,00€
Aberlour 10 Ans	9,00€
Talisker 10 Ans	12,00€
Jack Daniel's	11,00€
Bulleit Rye	10,00€
Bourbon 4 roses	9,00€
Haig Club Clubman	9,00€

Digestifs 4 cl

Cognac Hennessy XO	19,00€
Cognac Hennessy VS	10,00€
Armagnac Château de Laubade <i>Hors Age</i>	9,00€
Calvados Drouin	9,00€
Eau de vie Poire Williams Cartron	8,00€
Eau de vie Mirabelle	8,00€

Liqueurs 4 cl

Get 27	8,00€
--------	-------

Apéritifs 6 cl

Martini Bianco ou Rosso	4,50€
Campari	4,50€
Porto rouge Graham's Fine Tawny	4,50€
Porto blanc ou rouge Sanderman	4,50€
Saint Raphael Rouge	4,50€
Lillet blanc	4,50€
Suze	4,50€
Kir Bourgogne Aligoté (<i>cassis, mûre ou framboise</i>)	6,50€

Anis 2 cl

Ricard	4,50€
Pastis	4,50€

Cocktail

Spritz Apérol ou Liqueur Saint Germain	11,00€
--	--------

Bières

Bouteilles 33cl

Desperados	5,50€
Grimbergen Blanche	5,50€

Bouteilles 33cl Régionales & artisanales BIO

Bière du Comte Nice	6,50€
---------------------	-------

A la pression

Heineken 25 cl - 50 cl	5,50€ - 9,00€
Affligem 25 cl - 50 cl	5,50€ - 9,00€
Picon Bière	8,00€ - 10,00€

Eaux minérales

Purreza plate ou gazeuse - 75 cl	2,50€
----------------------------------	-------

Eau microfiltrée rafraîchissante au goût neutre et excitant

Evian/Badoit 50 cl - 100 cl	3,50€ - 4,90€
Perrier 33 cl	3,50€

Soft 33 cl

Coca-cola (<i>normal, zéro, cherry</i>) 33 cl	4,80€
Fanta 33 cl	4,80€
Sprite 33 cl	4,80€
Orangina 33 cl	4,80€
Oasis Tropical 33 cl	4,80€
Schweppes <i>Indian Tonic/Agrum</i> 33 cl	4,80€
Red Bull 33 cl	4,80€
Fuze Tea Pêche 33 cl	4,80€

Soft 25 cl

Jus de tomate/orange ou pomme	4,00€
Nectars <i>Pamplemousse rose/Ananas/Fraise/Abricot</i>	4,00€
Thés glacés aix&terra 25 cl	4,00€

Thé des Marseillais, Thé Détox en Provence, Tisane chant des cigales

Boissons chaudes

Expresso	2,50€
Double Expresso	4,00€
Expresso Machiatto	3,00€
Capuccino/ Latte Machiatto	4,00€
Thés aix&terra	4,00€

Thé des Marseillais, Thé Détox en Provence, Tisane chant des cigales

Palais des thés	4,00€
-----------------	-------

Thé des Lords, du Hammam, Vert à la menthe, Vert Sansha Ariak

Chocolats chaud/Infusions	4,00€
---------------------------	-------

Max Havelaar bio, Détox, Verveine menthe orange, Tropical

Entrées

-  **Asperges cuites et crues** 12,50€
Crème de parmesan à la truffe d'été
Chips de pancetta (+2,00€ en formule)
-  **Clafoutis au reblochon** 9,50€
Pesto de noix, Délice de tomates séchées **bio**
Brocolis
-  **Pithiviers de choux-fleurs** 10,50€
Délice d'anchoïade
Crème de Tapenade verte **bio**
-  **Tartare de betterave & chèvre frais** 9,50€
Poivronade **bio**
En fin croustillant
- Tartine du moment** 9,00€
Salade & vinaigrette aix&terra

Plats

-  **Risotto de petit épeautre** 19,50€
Crème de morilles Côtes de Provence
Asperges
-  **Paleron de bœuf confit** 21,00€
Tapenade noire **bio**
Jus au vin rouge, légumes printaniers
-  **Sot l'y laisse de dinde confit** 19,50€
Moutarde miel romarin **bio**
Garniture Clamart
-  **Fish and chips by Aix&terra** 19,50€
Sauce cocktail maison
Frites de polenta
- Burger Aix&terra** 19,00€
Ketchup carotte, Pesto de noix
Frites

NOS FORMULES




Entrée + Plat ou Plat + Dessert 26,00€
Entrée + Plat + Dessert 34,00€

La Mistral 19,50€
Ravioles provençales + Dessert « maison »

Les Pitchounets - Menu enfants -12ans 12,50€
1 Plat + 1 Dessert + 1 Boisson

RAVIOLES


Sauces aix&terra

-  **Provençales**
Poivronade **bio** 15,50€
Tapenade noire **bio** 15,50€
Délice de tomates séchées **bio** 15,50€
-  **Crèmeuses**
Crème de basilic 17,00€
Crème de morilles Côtes de Provence 17,00€
Crème de parmesan citron de Menton 17,00€
-  **Truffées**
Crème d'artichaut à la truffe 18,50€
Huile d'olive à la truffe noire 18,50€
Crème de parmesan à la truffe d'été 18,50€

Raviole du Chef
Gambas poêlées aux épinards 21,00€
Artichonade en raviole ouverte
Crème d'Aioli doux **bio**




RAVIOLES LABEL ROUGE DU PASTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN

 Nous travaillons nos recettes avec le **chef étoilé Julien Allano**, parrain et conseil de notre Table-Epicerie. Nous élaborons nos crèmes gourmandes et desserts de la carte avec le **chocolat Valrhona**.

Fromages


- Fromage affiné** 8,00€
Confit olives et pomme
- Crèmeux de faisselle** 9,50€
Confit d'olives & pommes, Huile d'olive au basilic **bio**

Desserts

-  **Nougat glacé** 8,00€
Marmelade d'orange **bio**
Miel de fleurs de Provence IGP
- Cheesecake** 8,00€
Gel Balsamique blanc aux écorces d'orange **bio**
Fraises
- Mousse** 8,00€
Crème chocolat croustillant de spéculoos,
Tuiles aux amandes
- Café ou Thé gourmand** 10,00€
Une boisson chaude servie avec 3 mini desserts

 Plats "Signature" du chef étoilé
Julien Allano pour aix&terra

 Sans gluten

 Plats végétariens

 Fait maison

Origines de nos viandes : France & UE. Tous les produits avec la mention **bio** sont certifiés issus de l'Agriculture Biologique.
Liste des allergènes en salle, consultez notre équipe. Hôtel Mercure Cannes Mandelieu, printemps 2023.

Nos produits de la Carte sont disponibles à l'Épicerie

aix&terra
La Table - Épicerie

Épicerie

Recettes apéritives

	Prix TTC
Artichonade 100g	6,85€
Confit olives et pommes 130g	6,40€
Délice d'anchoïade 100g	7,70€
Délice de tomates séchées bio 100g	6,85€
Poivronade bio 100g	6,85€
Tapenade noire bio 100g	6,85€
Tapenade verte bio 100g	6,85€

Huiles macérées & vinaigres

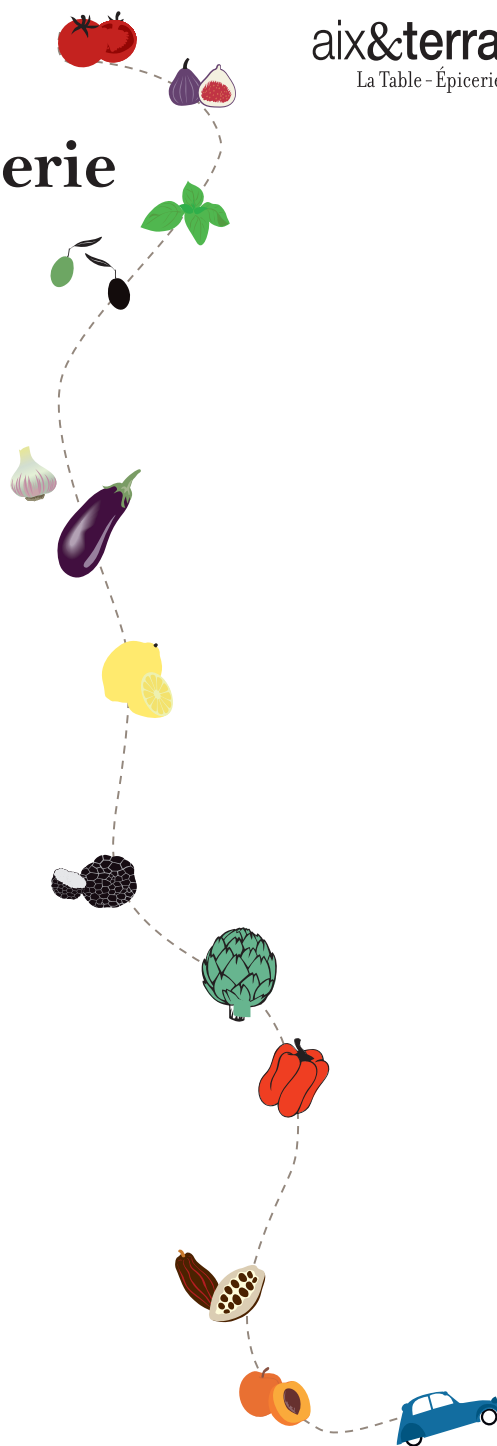
Balsamique blanc et écorces d'orange bio 200 ml	13,50€
Huile d'olive et piment bio 200 ml	11,30€
Huile d'olive et truffe noire 100 ml	20,90€

Sauces & condiments

Aioli doux bio 190g	8,90€
Crème de parmesan au citron de Menton 200g	10,40€
Crème de basilic 195g	10,50€
Crème d'artichaut à la truffe 100g	11,95€
Crème de morilles Côtes de Provence 100g	9,95€
Crème de parmesan à la truffe d'été 100g	10,50€
Ketchup carotte 220g	8,40€
Moutarde miel romarin bio 120g	5,90€
Pesto de noix 195g	11,50€

Délices sucrés

Crème chocolat croustillant de spéculoos 225g	10,80 €
Marmelade d'orange bio 240g	8,95 €
Miel de fleurs de Provence IGP 125g	6,50 €



Découvrez notre Manufacture et nos Tables-Épiceries en Provence, de la Drôme à la Côte d'Azur !



TABLES & ÉPICERIES

Cannes Mandelieu
Hôtel Mercure
6 Allé des Cormorans
04 93 90 43 00

Marseille
Centre Prado
41, Boulevard Michelet
04 91 85 69 24

Mornas
Aire de Mornas Village
Sens Lyon / Marseille
04 90 37 03 09

Romans-sur-Isère
Marques Avenue
60, avenue Gambetta
04 75 71 34 70

Valence
355, avenue de Provence
04 75 44 01 80



ÉPICERIE

Miramas
McArthurGlen Provence
Mas de la Péronne
...

Aix-en-Provence
32, rue Vauvenargues
04 42 09 43 81



MANUFACTURE, TABLE & ÉPICERIE

Saulce-sur-Rhône
N7 / 70, chemin du Mouillon
04 58 17 67 21

La sélection Mercure 2023

par Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007, Master of Port 2010.

	15cl	75cl
Menetou Salon - Joseph Mellot <i>La Bardine 2021/2022 - Sauvignon</i>	-	39,00€
Chablis 1er Cru - Essence des Climats <i>Domaine Laroche 2022 - Chardonnay</i>	10,00€	45,00€
Pernand Vergelesses 1er Cru <i>Maison Champy 2020/2021 - Chardonnay</i>	-	48,00€
Crozes Hermitage - Domaine des combats <i>Cuvée Domaine 2020 - Merlot</i>	-	42,00€
Saint Amour Bio - Comtesse de Vazeilles <i>Château des Bachelards 2020 - Gamay biodynamie</i>	-	48,00€
Saint Emilion Grand Cru - La Tour de Capet Guillier <i>Antoine Moueix 2019-2020 - Merlot, Cabernet Franc</i>	-	45,00€
Pessac Leognan <i>Château Haut-Bergey 2015 - Biodynamie</i>	11,00€	50,00€
Pernand Vergelesses 1er Cru <i>Les Vergelesses 2018/2019 - Pinot noir</i>	13,00€	60,00€

Sélection de vins locaux
Voir sur l'ardoise

Notre Sélection Table-Epicerie Champagne

	La coupe	37.5cl	75cl
Tsarine Brut Premium	10,00€	-	60,00€
Laurent Perrier La Cuvée Brut	-	39,00€	79,00€
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008	-	-	95,00€
Kir Royal (cassis, mûre, framboise)	11,00€	-	-